

Recueil de bonnes pratiques 2020

PÂTISSERIES GOURMANDES

Le Réseau Produit en Bretagne s'engage dans une démarche de responsabilité sociétale et demande donc à chacun de ses membres de renseigner, chaque année, son recueil de bonnes pratiques en matière de RSE, sur l'année écoulée. Ce rapport annuel permet à l'entreprise de resituer ses actions dans le temps pour piloter son action RSE et ainsi identifier les points restant à améliorer. Le recueil de bonnes pratiques le plus récent est affiché sur la page de présentation de l'entreprise, sur le site www.produitenbretagne.bzh

GOVERNANCE RESPONSABLE

Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

PÂTISSERIES GOURMANDES est engagé en faveur de la RSE pour :

- Accompagner les mutations vers une agriculture durable et performante
- Contribuer au développement des collaborateurs et des partenaires
- Agir en faveur du territoire et aux côtés des clients

Plus concrètement, cela se traduit par une volonté

- d'innover durablement, de contribuer à l'économie circulaire et de lutter contre les pollutions et le changement climatique
- de favoriser la montée en compétence du personnel, à tous les niveaux,
- de garantir la santé et la sécurité de nos collaborateurs en améliorant les conditions de travail.

Informations des parties prenantes

L'engagement de la Direction de Pâtisseries Gourmandes a été formalisé au travers d'une politique Qualité, Sécurité et Environnement ainsi qu'une politique Développement Durable.

Ces éléments nous permettent de communiquer et d'informer nos collaborateurs, nos fournisseurs, nos clients et partenaires sur nos engagements.

Les documents sont accessibles sur les sites internet de nos marques ker Cadélaç et Le Guillou.

Engagement au sein de Produit en Bretagne (solidarité entre les membres, participation à la vie du Réseau)

Pâtisseries Gourmandes est adhérente à Produit en Bretagne depuis plus de 20 ans.
Tous nos sites de production sont certifiés PEB.

Pâtisseries Gourmandes est un adhérent actif de Produit en Bretagne en intégrant les différentes commissions techniques (qualité, marketing, RH, ...), en participant au référencement de nouveaux adhérents PEB, ...

ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE LA DIVERSITE / DROITS DES PERSONNES

Sensibilisation / communication

La politique ressources Humaines de Pâtisseries Gourmandes est remise à chaque nouveau collaborateur lors de son embauche. Cette politique précise l'ensemble des engagements de l'entreprise sur le respect des droits, des lois en matière de gestion et conditions de travail.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Nombre de collaborateurs handicapés employés : 33 au total en 2020.

Démarche de maintien dans l'emploi avec des adaptations de poste, l'acquisition de matériel spécifique), lorsque cela est possible.

L'intégration des salariés en situation de handicap est analysée pour adapter le poste de travail.

Nous collaborons étroitement avec les services de santé au travail et différentes structures ou associations pour intégrer ou maintenir dans l'emploi des travailleurs handicapés.

Parité professionnelle homme / femme

L'index égalité professionnelle de Pâtisseries Gourmandes est de 86/100 en 2020. De plus, Pâtisseries Gourmandes rentre dans le champs d'actions de l'accord Groupe Roullier sur l'égalité professionnelle.

Cet accord a pour ambition de renforcer les mesures d'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes et d'aller au-delà des obligations légales sur les thèmes suivants :

- La rémunération,
- La promotion,
- La classification et la qualification des emplois,
- Le retour du congé de maternité.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Pâtisseries Gourmandes a une politique volontariste en matière d'emploi des jeunes et notamment via l'alternance (20 alternants en 2021).

Un accord relatif au temps partiel annualisé permet aux collaborateurs séniors de pouvoir bénéficier d'un emploi à temps partiel pour faciliter la transition vers la retraite.

Respect de la vie privée

Une charte relative à la RGPD est en vigueur au sein de Pâtisseries Gourmandes.

Un DPO a également été nommé pour veiller à sa bonne application.

Différents accords d'entreprise permettant de respecter l'équilibre vie professionnelle / vie privée ont été signés au sein de l'entreprise (accord relatif à la durée du travail, droit à la déconnexion, temps partiel annualisé, ...)

CONDITIONS ET RELATIONS DE TRAVAIL

Qualité de vie au travail

Différents accords d'entreprise permettant de respecter l'équilibre vie professionnelle / vie privée ont été signés au sein de l'entreprise (accord relatif à la durée du travail, droit à la déconnexion, temps partiel annualisé, ...)

=> Intervention ergonomique de la médecine du travail pour aménager les postes de travail, sensibiliser les collaborateurs aux bonnes pratiques et anticiper d'éventuelles pathologies.

=> Des sessions de formations et de sensibilisations / coaching, échauffement avant la prise de poste

=> PG engage des sommes importantes chaque année dans l'amélioration des postes de travail pour supprimer le port de charge et les mouvements répétitifs.

=> Chaque Manager est également formé au Management afin d'améliorer la qualité des relations collaborateurs-Hiérarchique avec pour ambition de fonctionner en mode Management Participatif.

=> Des sessions de formations à la gestion du stress sont également mises en œuvre dans le but d'améliorer la confiance en soi des collaborateurs.

Santé et sécurité au travail

Un animateur sécurité environnement est présent sur chaque site de production.

Il anime la sécurité au quotidien, pilote les indicateurs mensuels de suivi et travail sur l'analyse et la réduction des risques, la prévention et l'amélioration des conditions de travail.

Des équipes de Secouristes Santé au Travail et Équipiers de Première Intervention incendie sont formées sur tous les sites pour assurer la sécurité des biens et des personnes.

Différents comités en lien avec la santé et la sécurité au travail sont en place au sein de l'entreprise dans une démarche d'amélioration continue (CCSCT, Comité Sécurité Industriel, Comité Central de Sécurité).

Enfin, nous formons à la sécurité routière tous les nouveaux titulaires qui ont un véhicule de fonction, par un stage de prévention en centre Centaure pour mieux appréhender les situations à risque sur la route.

Formation des salariés

Un plan annuel de formation est défini chaque année, il reprend les formations réglementaires obligatoires (SST, habilitations électriques, EPI, conduite de charriots ...) ainsi que les autres formations envisagées pour améliorer les compétences du personnel (formations techniques sur des nouvelles machines, formations management, Développement personnel,...).

Plus de 50% de l'effectif participe à au moins une formation chaque année.

Développement du capital humain / employabilité

Des plans de formations sont définis chaque année, sur la base des besoins d'évolution de l'entreprise et sur la base des besoins en formation exprimés par nos collaborateurs lors des entretiens annuels (réalisés chaque année pour l'ensemble des collaborateurs titulaires).

- Montée en compétence de nos collaborateurs sur les lignes de production en réduisant le travail manuel répétitif et en favorisant la supervision et le pilotage du matériel
- Formation de nos collaborateurs avec des contrats de qualification professionnels
- Mise en oeuvre de CQP (Certificat de Qualification professionnelle) permettant aux collaborateurs d'obtenir un diplôme reconnu dans toute la branche agroalimentaire.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Chaque année, le plan de formation de Pâtisseries Gourmandes vise à lutter contre le travail précaire en développant les compétences des salariés.

L'entreprise a ainsi réalisé le nombre d'heures de formation suivant :

- En 2018 : 6435 h
- en 2019 : 7146 h
- En 2020 : 4338 h (Reports de formation liés à la crise sanitaire)

Information du personnel / entretiens annuels

L'ensemble du personnel titulaire réalise chaque année un entretien d'évaluation et un entretien professionnel avec son responsable hiérarchique.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Chaque nouveau collaborateur lors de son arrivée bénéficie d'un parcours d'intégration adapté à son emploi.

Il lui est remis le livret d'accueil de l'entreprise ou de son site ainsi que le livret de politique Ressources Humaines de l'Entreprise.

Durant sa période d'essai, un référent est nommé pour l'accompagner dans son intégration et il bénéficie également de 3 entretiens avec son supérieur hiérarchique au cours de sa période d'essai.

L'ensemble de ces entretiens sont formalisés et intégrés dans le SIRH de l'Entreprise.

Des tutorats peuvent également être mis en place en fonction des postes de travail.

PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Gestion et optimisation des énergies

Un bilan énergétique de nos installations est réalisé tous les 5 ans sur l'ensemble de nos sites industriels pour mesurer les des consommations d'énergie, les performances et les pistes d'optimisation. Nous avons par exemple mis en place la récupération de la chaleur produite par les compresseurs d'air comprimé, pour la production d'eau chaude.

Gestion et optimisation de l'eau

La consommation d'eau est une de nos préoccupations quotidiennes.

Nous suivons et mesurons très régulièrement nos consommations d'eau sur l'ensemble de nos sites de production, pour détecter la surconsommation ou une fuite ponctuelle.

Des compteurs d'eau, relevés quotidiennement, sont installés à différents points de consommation, pour détecter d'éventuelles surconsommations ou fuites. Ces indicateurs sont ensuite communiqués à nos collaborateurs pour les sensibiliser

Nous suivons par exemple la consommation d'eau par kg de gâteaux fabriqués et nous nous fixons chaque année des objectifs de réduction.

Gestion et optimisation des matières premières

Nos principales matières premières (la farine, les œufs, le sucre, le beurre) proviennent dans la mesure du possible de Bretagne ou de France.

Nous favorisons les approvisionnements vrac de grande quantités (citernes de farine, de sucre, d'huile, de beurre de 30 tonnes, cuves d'œufs de 1000 kg) pour approvisionner nos sites de production et ainsi réduire l'impact environnemental.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Tous nos déchets sont triés pour en recycler et revaloriser un maximum.

Par exemple,

- Les déchets d'emballages (plastiques, films) sont aujourd'hui partiellement partiellement recyclés faute de filières de recyclage existantes.
- Nos projets de développements d'emballages (KIDS et biscuits) privilégient maintenant des emballages recyclables.
- Tous nos cartons sont recyclés dans des filières dédiées, les papiers sont triés.

- Nos déchets spéciaux (produits de maintenance, produits chimiques) sont confiés à des sociétés spécialisées.
- Les produits alimentaires issus du process de fabrication sont revalorisés en alimentation animale.
- Enfin, les palettes bois cassées sont revendues pour réparation.

Prévention de la pollution (eaux usées, gaz à effet de serre...)

Nos différents sites de production traitent toutes les eaux usées, soient via des stations de prétraitement internes, soit via les stations communales.

Les boues de nos stations de prétraitement sont envoyées en méthanisation pour les valoriser en énergie.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Dans le cadre de notre politique de réduction des consommations d'énergies, nous avons remplacé tous les éclairages "standards" par des éclairages LED.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Hors période de crise sanitaire Covid, nous favorisons et encourageons le covoiturage (au sein de Pâtisseries Gourmandes) dans tous les déplacements professionnels ou les trajets domicile / lieu de travail.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Nous cherchons dans la mesure du possible d'optimiser le niveau de remplissages des camions de transport pour réduire l'impact carbone.

Nous adhérons à un (GIE transport Bretagne) pour mutualiser les chargements avec d'autres industriels et s'assurer du remplissage des camions au départ de la Bretagne.

BONNES PRATIQUES DES AFFAIRES / RESPONSABILITES DES FOURNISSEURS

Politique de respect des fournisseurs

Corruption / Pratiques loyales : Mise en place de la surveillance anti-corruption des fournisseurs

Réduire le risque de dépendance réciproque.

Encourager les échanges et les partenariats avec les fournisseurs.

Encourager l'innovation.

Favoriser et inciter à l'utilisation durable des ressources : Diminution des déchets plastique, incitation à l'utilisation des bio-carburants.

Augmenter le % d'achats issus de process d'économie circulaire :KPI de % d'achat papier labellisé FSC.

Travailler avec les territoires et les communautés locales: KPI de % d'achat local.

Donner un cap clair aux fournisseurs.

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Le groupe Roullier a signé début 2021 l'adhésion au Global Compact des Nations Unies.

INTERETS DES CLIENTS ET CONSOMMATEURS

Politique qualité / écoute clients

La satisfaction de nos consommateur est l'une de nos principales préoccupations au quotidien. Nous surveillons attentivement et rigoureusement la qualité des produits fabriqués et nous sommes attentifs à toutes les remarques ou réclamations de nos consommateurs. Des indicateurs de suivi du taux de réclamations et les plans d'amélioration continue engagés nous ont permis de baisser de 40% nos réclamations en 5 ans.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

La sécurité des denrées alimentaires est essentielle et incontournable en agroalimentaire.

La méthode HACCP déployée tout au long du process de fabrication et nos certifications IFS nous permettent de garantir un haut

niveau d'exigence en sécurité alimentaire.

Tous nos sites de production sont certifiés IFS depuis plus de 10 ans. Les derniers audits réalisés en 2021 donnent des résultats > 99% de conformité aux exigences du référentiel IFS (International Feature Standard for food).

DEVELOPPEMENT LOCAL ET INTERET GENERAL

Achats locaux en Bretagne

Nous nous approvisionnons auprès de nombreux fournisseurs bretons locaux (farine, beurre, oeufs, emballages).

Pâtisseries Gourmandes est membre du GIE (Groupement d'Intérêt Économique) Transport pour mutualiser le transport au départ de la Bretagne et ainsi réduire l'impact environnemental.

Achat et distribution de spécialités régionales via nos magasins d'usine.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

· Tous les produits alimentaires présentant des défauts mineurs ou ne pouvant plus être commercialisés (délais trop courts) sont donnés à des associations caritatives locales.

· Nous collaborons avec le CAT de Loudéac (travailleurs avec un handicap) pour qu'il nous préparent des sachets d'assortiments de gâteaux en vue de la vente.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Partenaire de longue date de Produits en Bretagne, Pâtisseries Gourmandes participe à de nombreuses manifestations locales et régionales (Festivals en particuliers).

SAVOIR FAIRE / CERTIFICATIONS

Education et formation sur le territoire

De nombreux partenariats avec des écoles de la région Bretagne ont été mis en place par la Direction des Ressources Humaines du Groupe ou de Pâtisseries Gourmandes (Agrocampus, IGR-IAE Rennes, Campus ESPRIT Redon, CNJE, Université de Rennes 1, IUT Saint-Malo, ENSC Rennes, Brest Business School, ...)

De même, Pâtisseries Gourmandes privilégie les écoles bretonnes dans le cadre du versement du solde de la taxe d'Apprentissage.

Savoir faire / innovation

L'innovation est au cœur de l'activité de Pâtisseries Gourmandes. De nombreux produits ont ainsi été récompensés par un prix de l'innovation.

Certifications qualité / environnementales

Tous nos sites de production sont certifiés IFS Food niveau SUPERIEUR (99% de conformité au référentiel IFS Food : référentiel International en sécurité des denrées alimentaires).

Certains de nos sites sont également certifiés "BIO" (fabrication de gâteaux à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique) et cacao UTZ.